

SECONDI PIATTI

## Stufato di manzo con mele

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

MUSCOLO DI MANZO 500 gr

STRUTTO 2 cucchiaini da tavola

MELE 300 gr

CIPOLLE 1

CAROTE 1

BRODO DI CARNE 1 l

SALE

PEPE NERO

Lo stufato di manzo con mele è una buona ricetta economica e incredibilmente gustosa: in due ore di preparazione metterete in tavola qualcosa che da semplice si trasforma in raffinato, con una grande attenzione ai sapori come solo le ricette semplici e con pochi ingredienti possono avere.

### PREPARAZIONE

1 Fate scaldare in una padella, preferibilmente di ferro, lo strutto.



2 Tagliate la carne a bocconcini e quando lo strutto sarà caldo, unite la carne alla padella.



3 Fate rosolare la carne in modo uniforme.



4 Nel frattempo affettate la cipolla e le carote molto finemente.



5 Rimuovete la carne ben rosolata dalla padella lasciando i sughi di cottura nella padella.



6 Aggiungete le verdure nella padella e lasciatele stufare a calore moderato.

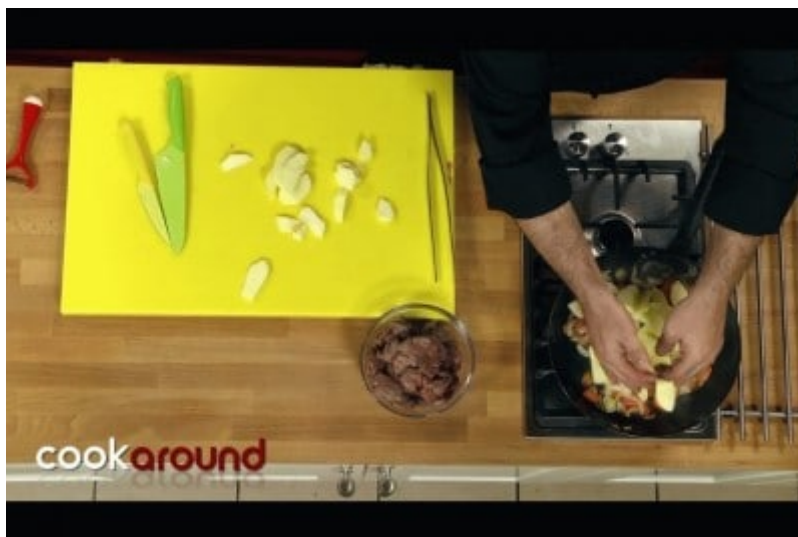




- 7 Sbucciate le mele, rimuovete il torsolo ed affettatele non troppo finemente; unitele alla padella con le verdure.



- 8 Quando anche le mele avranno preso calore, spegnete il fuoco sotto la padella.



- 9 Prendete un tegame in terracotta dai bordi alti, distribuite sul fondo poco strutto e realizzate un primo strato di carne.



**10** Distribuite sopra la carne uno strato di verdure, salate il tutto e continuate in questo modo fino ad esaurire gli ingredienti.



11 In ultimo date una bella grattata di pepe nero.



12 Ponete il tegame su un fuoco basso, unite il brodo in quantità sufficiente a coprire gli ingredienti, coprite il tegame con il coperchio e lasciate cuocere per circa 1 ora 30 minuti.



13 Servite a piacere lo stufato con delle patate lesse o con della polenta.

## CONSIGLIO

Altri stufati:

[Stufato di manzo con patate e limone](#) (VIDEO)

[Srednogorie hotch potch - Stufato con verdure bulgaro](#) (VIDEO)

[Stufato di pollo](#) (VIDEO)

[Stufato di manzo fiammingo alla birra](#) (VIDEO)

[Stufato del monastero](#) (FOTO)

## NOTE

Lo stufato è la preparazione di uno spezzatino di carne che dopo essere stato rosolato in padella, viene unito a un battuto di base allungato poi di acqua o brodo fino a copertura. La sua cottura è lunga e va fatta a fuoco basso in un tegame chiuso e basso. Gli elementi del battuto variano a seconda della regione di preparazione e lo stufato è una di quelle tipiche ricette, come la parmigiana di melanzane, per cui ogni famiglia ha il proprio segreto e ogni regione la propria ricetta della tradizione. L'abbinamento con le mele è comprovato dalla storia gastronomica, si abbinano perfette sia alla carne di manzo che di maiale e vengono particolarmente arricchite di sapore nella preparazione stufata. Come pepe si consiglia l'uso del sichuan o quello nero tradizionale.